

Lenja pita sa jabukama i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 100 g **Menaž** čokolade
- 400 g brašna
- 100 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike cimeta
- 1 kašik prezli
- 10-15 jabuka

Priprema

Umutimo jaja sa 100 g šecera. Dodamo margarin i dobro umutimo. Dodamo brašno, prašak za pecivo, kašiku cimeta i 50 g rendane čokolade. Pomešamo i umesimo glatko testo. Podelimo ga na dva dela. Jedan deo razvucemo malo šire od pleha pa stavimo i izdignemo ivice. Izbodemo ga viljuškom. Jabuke izrendamo i stavimo u šerpicu sa šecerom, čokoladom, cimetom i prezlama. Malo ih skuvamo da otpuste vodu. Stavimo fil preko kore pa razvucemo drugi deo testa pa stavimo preko. Pecemo dok lepo ne porumeni. Pospemo šecerom u

prahu i uživamo.

Savet